adamance
fruits du bon sens

Crème de fruit Poire

Description

Une crème de fruit qui se rapproche des textures crémeuses que l'on peut obtenir avec des recettes riches en matières grasses.
C'est grâce à plusieurs phénomènes que cela est possible. Tout d'abord le konjac permet d'épaissir la préparation et lui confère un soyeux qui imite celui des lipides. L'agar-agar permet de former un gel, son faible dosage ne génère pas le rendu très ferme que l'on peut lui attribuer habituellement. La coagulation des blancs d'oeufs vient compléter l'équilibre des textures et augmenter la sensation d'onctuosité.

Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Mignardises fin de repas
- Verrines

Crème de fruit Poire

86.2% FRUIT EN PURÉE

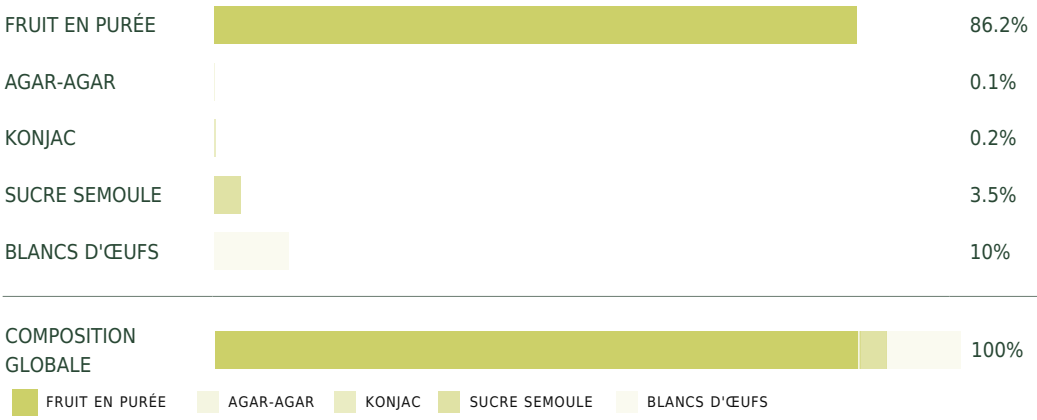
3.5% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Poire en purée, Blancs d'œufs, Sucre semoule, Konjac, Agar-agar

NON SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	35 g	3.5%
Agar-agar	1 g	0.1%
Konjac	2 g	0.2%
Poire en purée	862 g	86.2%
Blancs d'œufs	100 g	10%

Procédé

Mélanger le sucre, l'agar-agar et le konjac, puis verser en pluie sur la poire en purée tout en mixant, afin de bien homogénéiser.
Chauffer à 85 °C sans cesser de remuer, verser sur les blancs d'œufs, et mixer a nouveau.
Réchauffer à 80/82°C comme une crème anglaise, puis couler aussitôt. Réserver à 4 °C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Poire Williams verte

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit ,
Nouvel usage